

Liguines Carbonara aux Épinards et Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- LARDONS	300g fumés
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- EPINARDS	600g frais
- NOIX DE MUSCADE	
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- OIGNON(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	6
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- PARMESAN RAPE	40g
- PERSIL	
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un peu d'huile puis ajoutez les épinards et couvrez. Laissez étuver pendant quelques minutes et lorsque les épinards ont fondu, assaisonnez de sel, poivre, muscade et une gousse d'ail pressée. Réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites cuire à sec les lardons dans une grande poêle antiadhésive. Ajoutez les dés de champignons. Salez et poivrez. Pressez les deux gousses d'ail restante sur le tout.
- Incorporez ensuite les épinards à ce mélange. Homogénéisez le tout et réservez.
- Dans un plat creux, fouettez 2 jaunes d'œufs avec la crème, le persil et le parmesan.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez.
- Intégrez le mélange lardons-légumes aux pâtes.
- Chauffez 2 minutes la crème au micro-onde.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses puis nappez de sauce crème.
- Déposez enfin un jaune d'œuf au sommet des pâtes (soit dans la coquille ou non).
- Garnissez de copeaux de parmesan.